PROFESSIONALI

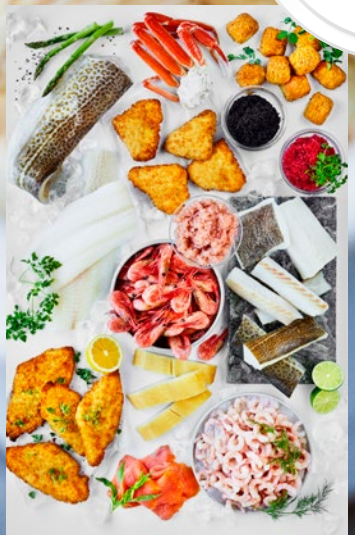
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GAMMA DI PRODOTTI

PROFESSIONALI

Royal Greenland
IDEALI PER RISTORAZIONE E GASTRONOMIE



Royal Greenland

Royal Greenland è tra i maggiori fornitori globali di prodotti ittici ed è un'azienda completamente integrata verticalmente, quindi responsabile delle specie pescate, dalla cattura al prodotto finale. Le nostre specialità sono le specie ittiche dell'Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico, inclusi i gamberi boreali, halibut della Groenlandia e il merluzzo nordico.

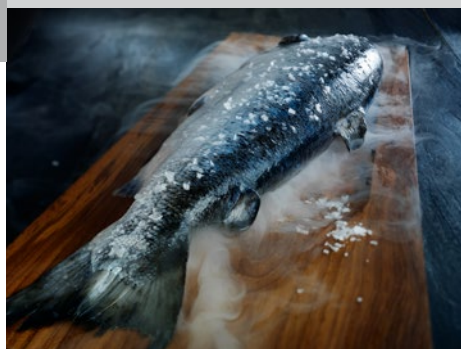
Invitiamo i professionisti della ristorazione a scoprire le nostre linee di prodotti: cerchiamo di venire incontro alle necessità degli chef con prodotti che ne agevolino il lavoro quotidiano.

Ecco le principali specie di pesce e crostacei offerte da Royal Greenland, al naturale o a valore aggiunto

PRINCIPALI SPECIE

Prodotti affumicati

Direttamente dalla nostra affumicatoria danese, offriamo due linee di prodotti realizzati con materie prime di alta qualità.



Halibut affumicato a freddo
Texture morbida e intenso gusto

Halibut affumicato a caldo
Un'esplosione di burroso aroma che si scioglie in bocca

Salmone affumicato a freddo
Ben asciutto e affumicato, un classico intramontabile

Salmone affumicato a caldo
Un prodotto dal sapore intenso e pieno, disponibile anche con guarnitura di pepe nero

Gamberi boreali
Pandalus borealis

I gamberi boreali sono un classico. Hanno un sapore ottimo, dolce e succoso, un bel colore rosa e una consistenza soda. Il loro aroma pieno e il loro aspetto invitante ne fanno un piatto pregiato, ideale per qualsiasi occasione.

Gamberetti con guscio
Gamberi cotti e surgelati in mare, subito dopo la cattura per assicurare tutto il sapore

Gamberi cotti e sgusciati
surgelati singolarmente, pronti da scongelare e usare: pratici e porzionabili nel loro sapore inconfodibile

Gamberi cotti e sgusciati, in salamoia
Prodotto refrigerato, pronto per l'uso sempre senza tempi di attesa

Astice
Homarus americanus

Dalle profonde acque del Canada i piu' gustosi e prelibati astici americani, famosi per la tenerezza ed il sapore umami delle loro carni sode.

Astice IQF
Surgelato da crudo individualmente in IQF per assicurare il massimo del gusto

Astice Precotto
Precotto e surgelato individualmente in IQF per assicurare velocità e gusto

Altre specialità ittiche pronte all'uso

Surimi in salamoia
Prodotto refrigerato, pronto all'uso per creazioni fantasiose e decori

Gamberi della Lousiana in salamoia
Prodotto refrigerato con un sapore molto dolce e delicato e carni con striature rosso acceso. Sono decorativi nelle insalate o nelle zuppe.

Uova di lompo rosse
Deliziose uova di lompo di colore rosso acceso

Uova di lompo nere
Deliziose uova di lompo di colore nero

Dalla nostra casa nell'Atlantico del Nord provengono le nostre specie principali: i gamberi boreali, l'halibut della Groenlandia, il merluzzo nordico e la platessa.

Nei nostri stabilimenti europei specializzati l'halibut, il merluzzo, la platessa, la passera di mare, l'eglefino, il merluzzo nordico, il merluzzo nero, il merluzzo d'Alaska e il salmone vengono arricchiti con un'ampia gamma di gustose impanature, pastelle, salse, guarnizioni, ripieni, affumicature e marinature.

Halibut della Groenlandia

Reinhardtius hippoglossoides

L'halibut della Groenlandia è un'autentica delicatezza del Mar Glaciale Artico, ed è molto diverso dall'halibut dell'Atlantico. Ha carni bianchissime, morbide e succose e un sapore delicato

Filetti di halibut della Groenlandia

Filetti grandi, bianchi e uniformi senza lische. Senza pelle, surgelati individualmente o interfogliati.

Merluzzo nordico

Gadus morhua

Il merluzzo è un pesce molto conosciuto in tutta Europa. Il merluzzo nordico è noto per la sua carne bianca e la polpa a falde, e per l'intenso sapore.

Filetti di merluzzo nordico

Filetti bianchissimi ed uniformi, tagliati secondo le specifiche. Surgelati individualmente e pronti all'uso

Platessa

Pleuronectes platessa

La platessa Royal Greenland viene pescata principalmente nel Mare del Nord, soprattutto da pescatori danesi certificati MSC.

Filetti di platessa al naturale

Filetti bianchi e senza pelle della migliore qualità

I nostri panati

Offriamo una selezione di diverse panature croccanti e naturali.

Ripieni

Assortimento di filetti di platessa con ripieno di mousse o salsa. Impanati o al naturale

Nuggets

Deliziose crocchette di pesce ricoperte con una croccante pastella o impanatura. Pronti da infornare.

Panati o infarinati

Assortimento di filetti di platessa impanati o infarinati. Pronti da mettere in forno

Senza glutine

Filetti di pesce con croccanti panature senza glutine

Nuggets ripieni

Nuggets con ripieno extra di ketchup, formaggio o spinaci. Pronti da infornare.

Goujons di platessa

Deliziosi conetti di platessa in croccante panatura, pronti per essere messi in forno o friggitrice. Ideali per streetfood.

Biologico

Filetti di pesce con gustosa panatura biologica

Il sigillo "All Natural" comunica e certifica ai nostri clienti la conformità del nostro prodotto ai principi fondamentali di purezza, sostenibilità e sicurezza alimentare.

Primo principio: Purezza

- Nessun additivo: il pesce non è trattato con sostanze chimiche o additivi di alcun tipo.
- Glassatura: i prodotti sono glassati con acqua fresca per proteggere il pesce durante il trasporto e la conservazione.

Secondo principio: Sostenibilità

- Tutto il pesce è catturato rispettando le quote: tutti i prodotti pescati da noi sono catturati rispettando rigorosamente le quote. Questo è un requisito fondamentale per i nostri prodotti.
- Tracciabilità: siamo in grado di tracciare le materie prime, gli imballaggi e gli ingredienti sino al loro fornitore e, se necessario, fino alla loro fonte.

Terzo principio: Sicurezza alimentare

- Controllo qualità: tutti i prodotti sono sottoposti ad una valutazione approfondita della qualità.
- Certificati di qualità: Tutti i principali stabilimenti di produzione sono certificati secondo il BRC (British Retail Consortium) e/o l'IFS (International Food Standard).

Royal Greenland All Natural®

Sapevi che abbiamo anche prodotti certificati MSC?
Per saperne di piu visita il sito:
www.msc.org

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

CLEAN LABEL

CLEAN LABEL

Il logo "Clean Label" si trova su tutti i prodotti a valore aggiunto e certifica l'origine naturale degli ingredienti usati nei prodotti, conformemente ai principi della nostra Clean Label.

Primo principio: Solo ingredienti naturali

- Ingredienti conosciuti e di uso quotidiano in una tipica cucina casalinga.
- Nessun numero "E": nessun colorante, aroma o conservante artificiale (normalmente indicati da numeri preceduti dalla lettera "E").

Secondo principio: Gusto autentico

- Gusto: i sapori naturali sono esaltati dall'uso di ingredienti tradizionali.

Terzo principio: Aspetto naturale

- Aspetto: I prodotti mantengono l'aspetto originale e naturale grazie all'uso di ingredienti naturali.

Royal Greenland Clean Label®

Royal Greenland Italia spa
Via G. Saragat, 2 - 20834 Nova Milanese -MB - Italy
www.royalgreenland.it - infoitalia@royalgreenland.com